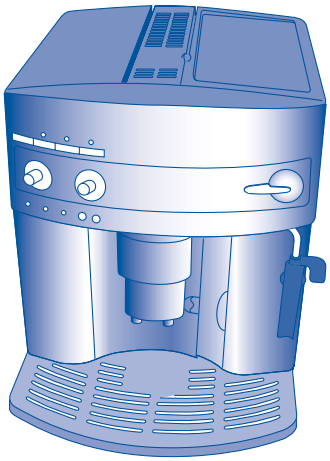
MACCHINA DA CAFFÈ
COFFEE MAKER
KAFFEEMASCHINE
MACHINE À CAFÉ
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ
РУССКИЙ
KÁVÉFŐZŐGÉP
ČEŠTINA
EKSPRES DO KAWY
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVIAUTOMAATTI



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções para o uso
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Kezelési utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohje

ME 10

I
GB
D
F
NL
E
P
GR
RU
H
CZ
PL
S
N
DK
SF

SA

ماكينة قهوه

إرشادات للإستعمال

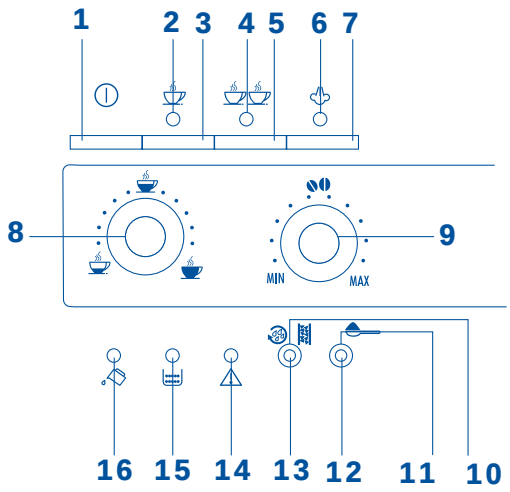
5732139300/06.05

1 Description de l'appareil 56
2 Consignes de sécurité 57
3 Installation 57
4 Préparation de la machine 58
4.1 Remplissage du réservoir d'eau 58
4.2 Remplissage du réservoir de grains de café 58
4.3 Première mise en service 58
5 Préparation du café (avec du café en grains) 59
6 Réglage du moulin à café 61
7 Préparation du café expresso avec du café prémoulu (à la place des grains) 62
8 Sortie d'eau chaude 62
9 Préparation du cappuccino (avec la vapeur) 63
10 Nettoyage et entretien 64
10.1 Nettoyage de la machine 64
10.2 Nettoyage de l'infuseur 65
10.3 Détartrage 66
10.4 Programmation de la dureté de l'eau 67
11 Explication des voyants de fonctionnement normal 68
12 Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés ? 69
13 Problèmes solubles avant d'appeler l'assistance technique 70

F

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL (VOIR PAGE 3)

A. Appui chauffe-tasses
B. Manette vapeur
C. Tube vapeur
D. Buse à cappuccino
E. Réservoir d'eau (amovible)
F. Plateau appui tasses
G. Égouttoir (amovible)
H. Volet de service
I. Sortie café (réglable en hauteur)
J. Commandes
K. Couvercle du réservoir de grains
L. Couvercle central du café moulu
M. Infuseur
N. Cordon d'alimentation électrique
O. Buse à cappuccino (amovible)
P. Gicleur buse (amovible)
Q. Doseur pour café prémoulu
R. Tiroir à marc (amovible)
S. Bouton de réglage du degré de mouture
T. Réservoir de grains de café
U. Range-doseur
V. Entonnoir pour verser le café prémoulu
Z. Tiroir mobile



Commandes

1) Touche marche/ arrêt
2) Voyant 1 tasse et OK température café
3) Touche une tasse
4) Voyant 2 tasses et OK température café
5) Voyant deux tasses
6) Voyant vapeur et OK température vapeur
7) Voyant sélection fonction vapeur
8) Bouton sélecteur quantité café (serré, normal ou allongé)
9) Bouton sélecteur quantité mouture (pour un café léger, normal ou fort)
10) Touche rinçage et détartrage
11) Touche sélection café prémoulu (moulin à café coupé)
12) Voyant café prémoulu (moulin à café coupé)
13) Voyant alarme calcaire
14) Voyant alarme générique
15) Voyant tiroir à marc plein ou tiroir à marc manquant
16) Voyant manque d'eau ou réservoir d'eau manquant

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET CONSERVEZ-LE !

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est jugé impropre et, par conséquent, dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, débranchez-le et n'y touchez plus. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine. L'inobservation de ces règles risque de compromettre la sécurité de l'appareil.

3 INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.
- **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.**
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car cette opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.
- Nous conseillons de mesurer au plus vite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe 10.4

Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la première fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

4 PRÉPARATION DE LA MACHINE

4.1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Sortez le réservoir d'eau (fig. 1), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX. Quand vous sortez le réservoir, la buse à cappuccino doit toujours être positionnée vers le centre de la machine, autrement elle empêcherait l'extraction.
- Remettez le réservoir à sa place **en le poussant jusqu'au bout.**

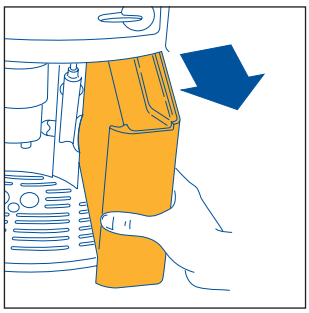


Fig.1

4.2 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE GRAINS DE CAFÉ

- Ouvrez le couvercle du réservoir de café en grains (fig.2)
- Remplissez-le de grains de café.
- Refermez le couvercle

ATTENTION : pour prévenir les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café prémoulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

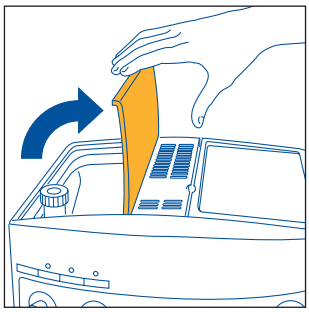


Fig.2

4.3 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant.
2. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur, posez une tasse dessous (fig. 3) et mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ⏻ (fig.4).
3. **TOUT DE SUITE APRÈS, DANS LES 30 SECONDES,** tournez complètement la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.5) (il est normal que la machine fasse du bruit).
4. Au bout de quelques secondes, de l'eau sortira de la buse à cappuccino. Dès que la tasse contient environ 30 cc, tournez la commande vapeur d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.6) pour arrêter la sortie d'eau.
5. Attendez que les voyants verts ☕ et ☕☕ cessent de clignoter et restent allumés fixes. (Quand les voyants verts clignotent, ils indiquent que la machine est en préchauffage ; quand ils sont allumés fixes, ils indiquent que la machine a atteint la température idéale pour faire le café - § 11 - points 1 et 2).
   Quelques instants avant que les voyants cessent de clignoter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses de sortie et coulera dans l'égouttoir
   Conseil si vous demandez un café serré (moins de 60 cc) : pour qu'il soit plus chaud, versez d'abord l'eau chaude de rinçage, laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci, et videz-la.
6. La machine est prête.

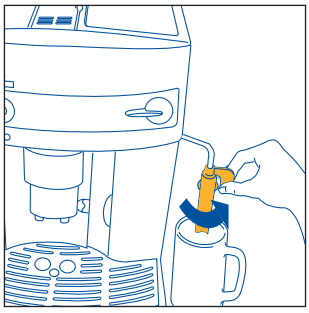


Fig.3

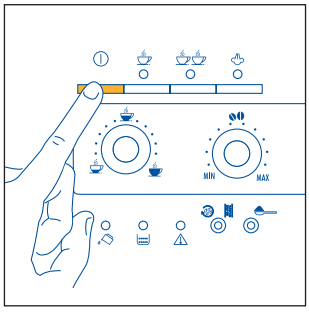


Fig.4

5 PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)

1) Avant de faire couler le café, contrôlez toujours si les voyants verts ☕ et ☕☕ sont allumés fixes et si le réservoir de grains de café est plein.
2) Réglez le bouton de droite (fig. 7) pour programmer le goût désiré du café. Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus la quantité de grains à moudre augmentera et donnera un café plus fort. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café.
3) Réglez le bouton de gauche (fig. 8) pour programmer la quantité de café désirée. Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus le café obtenu sera allongé. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton.
4) Mettez sous les buses de sortie une tasse si vous désirez 1 café (fig. 9) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 10). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse sortie café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 11).
5) Appuyez sur la touche ☕ (fig. 12) si vous désirez faire un café ou sur la touche ☕☕ (fig. 13) si vous désirez faire 2 cafés. *La machine va maintenant moudre les grains et exécuter une brève pré-infusion avant de compléter la sortie de café dans la tasse.*
   Dès que la quantité de café programmée est obtenue, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).
6) Au bout de quelques secondes, dès que les deux voyants verts ☕ et ☕☕ sont de nouveau allumés fixes, vous pouvez faire un autre café.
7) Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ⏻ . *Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. • Attention à ne pas vous brûler! Si vous n'arrêtez pas la machine avec la touche ⏻, elle s'éteindra toute seule 3 heures après le dernier usage et après avoir exécuté un bref rinçage.*

NOTA 1: ***Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas du tout****, , tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir § 6). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant*

NOTA 2: *si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez légèrement le bouton de droite (fig.7) dans le sens des aiguilles d'une montre. Procédez par tentatives et faites plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café. Si, au bout de quelques cafés la crème obtenue n'est pas satisfaisante, tournez également le bouton de réglage de la mouture (fig.17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir § 6).*

NOTA 3: ***Conseils pour obtenir un café plus chaud :***

1) *Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café serré (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses (voir conseil § 4.3 point 5). Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche ☕ (fig. 14). Laissez couler l'eau dans l'égouttoir*

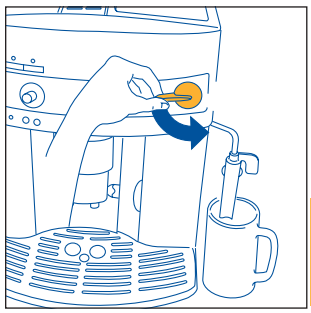


Fig.5

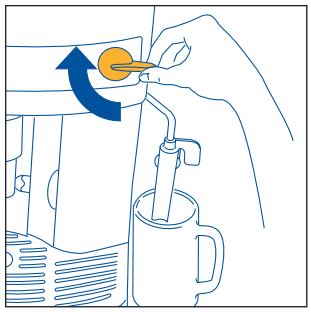


Fig.6

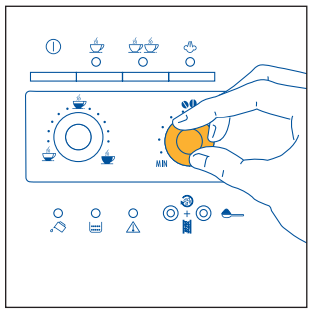


Fig.7

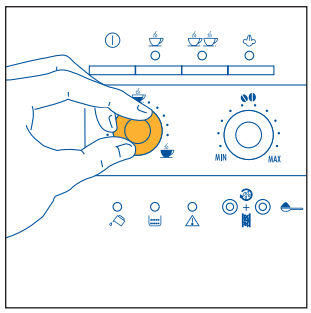


Fig.8

ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.
***2)** Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.*
***3)** Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.*

***NOTA 4:** pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche (fig. 12) ou (fig. 13) précédemment sélectionnée.*

***NOTA 5 :** dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche (fig. 12) ou (fig. 13) précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).*

***NOTA 6:** si l'alarme s'allume (chap. 12 - point 1)et reste fixe, il faudra remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café. Pour extraire le réservoir d'eau, il faut d'abord que la buse à cappuccino soit positionnée vers le centre de la machine. (Quand l'alarme s'allume, il reste toujours un peu d'eau dans le réservoir).*

NOTA 7:** : la machine compte le nombre de cafés qu'elle fait. Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles), le voyant s'allume fixe (chap. 12 point 3) pour avertir que le tiroir est plein de pastilles usées et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir n'est pas nettoyé, le voyant reste allumé et la machine ne peut pas faire de café. Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant en tirant la poignée (fig. 15) ; le voyant ⚠ commencera à clignoter (voir § 12 point 9) ; sortez l'égouttoir (fig. 16) videz-le et nettoyez-le. Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond. Essuyez également les éventuelles gouttes de condensation déposées à l'intérieur de la machine sous l'égouttoir.* ***IMPORTANT: quand vous sortez l'égouttoir, VIDEZ TOUJOURS le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge de pastilles usées.

***NOTA 8:** à force d'utiliser la machine, il se peut que les meules s'usent et que le café sorte trop vite et sans crème parce qu'il est moulu trop gros.*
Pour résoudre ce problème, il faut régler le degré de mouture du moulin à café en tournant le bouton de réglage (fig.17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)

***NOTA 9:** si la machine est restée longtemps inutilisée, il faudra nettoyer l'infuseur avant usage (voir § 10.2.)*

***NOTA 10:** Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. Le cas échéant, la machine ne parviendrait plus à faire de café et le voyant (manque d'eau) se mettrait à clignoter. À la demande d'un autre café, la machine deviendrait bruyante et ne le ferait pas. Pour remettre la machine en marche, vous devez tourner la manette vapeur jusqu'au bout en sens inverse des aiguilles d'une montre et laisser couler l'eau de la buse à cappuccino pendant quelques secondes.*

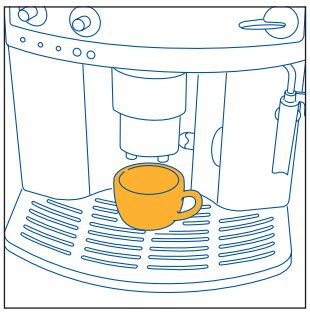


Fig.9

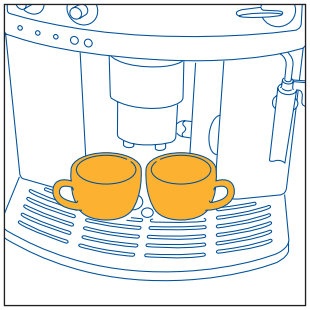


Fig.10

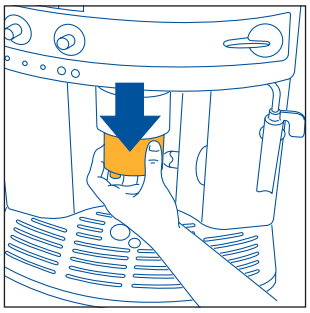


Fig.11

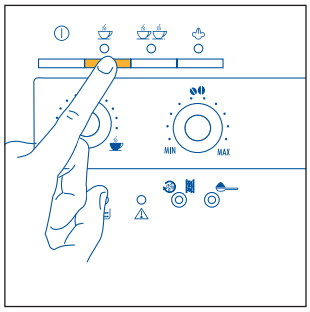


Fig.12

Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

Quand un voyant d'alarme s'allume pour signaler une anomalie, ne courez pas appeler le service assistance. Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux paragraphes 12 et 13. Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué sur l'annexe page 2. Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué dans la garantie.

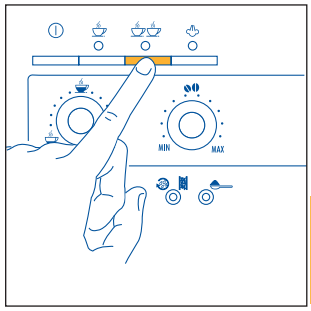


Fig.13

F

6 RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, puisqu'il est préréglé en usine pour que le café coule correctement. Cependant, si après les premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devez régler le problème en agissant sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 17). Pour obtenir une sortie plus rapide du café (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran (égal à un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour une sortie plus lente qui produira **une crème plus belle,** tournez d'un cran en sens inverse.
Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.
Le bouton de réglage doit être tourné seulement pendant que le moulin à café est en marche.

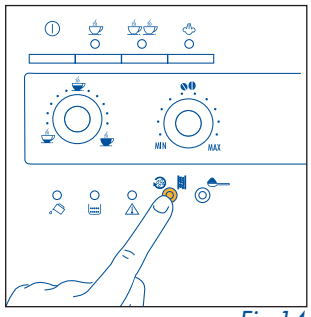
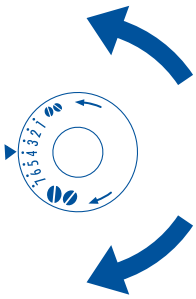


Fig.14



Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (café moulu plus fin)

Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (= café moulu plus gros)

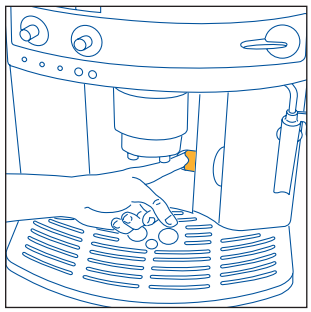


Fig.15

NOTA1: La machine ayant été testée en usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin.
Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.

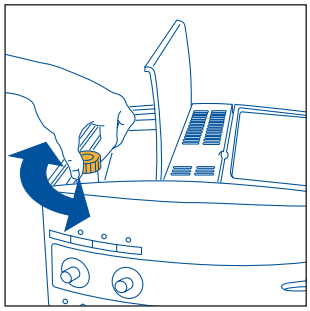


Fig.17

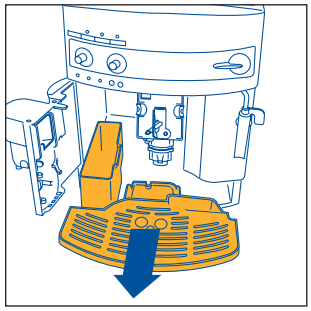


Fig.16

7 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)

1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction café prémoulu (fig. 18). Le voyant dans le bouton s'allume pour indiquer que la fonction a été sélectionnée et que le fonctionnement du moulin à café est coupé.
2. Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur de café prémoulu (fig. 19) et procédez en suivant les indications du paragraphe 5.
   N. B. : Vous ne pouvez faire qu'un seul café à la fois , en appuyant sur la touche .

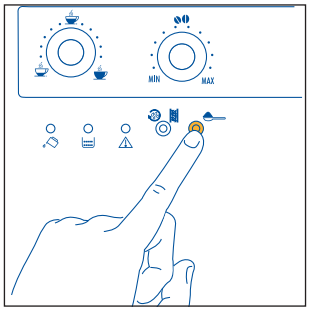


Fig.18

NOTA 1: Ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

NOTA 2 : Ne versez jamais plus de 1 doseur autrement la machine ne fera pas de café, et le café prémoulu se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, ou alors le café coulera goutte à goutte.

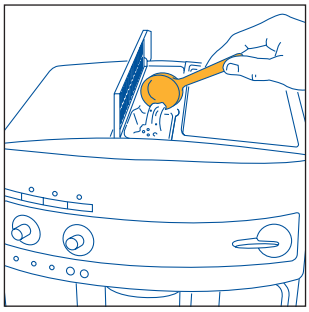


Fig.19

NOTA 3: pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

NOTA 4: Versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café expresso : ne versez jamais de café en grains ni lyophilisé ni rien qui pourrait détériorer la machine.

NOTA 5 : Si vous avez versé plus d'un doseur de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 20) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du paragraphe 10.2 "Nettoyage de l'infuseur".

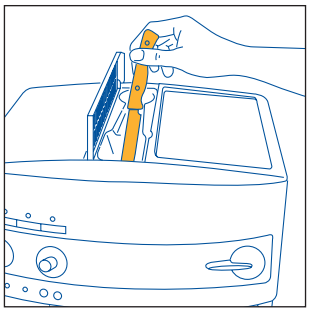


Fig.20

3. Si après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant de nouveau sur la touche (le voyant s'éteindra et le moulin à café pourra fonctionner).

8 SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si les voyants verts et sont allumés fixes.
- Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur de la machine (fig. 3).
- Posez une tasse sous la buse à cappuccino (fig. 3)
- Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse.
- Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6) et ramenez la buse à cappuccino dans sa position initiale vers le centre de la machine. (Il est conseillé de ne pas faire couler l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.)

9 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA VAPEUR)

- Versez dans un pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume. **Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé à température réfrigérateur.**
- Poussez vers l'extérieur la buse à cappuccino (fig. 3)
- Préparez le café en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
- Appuyez sur la touche vapeur (fig. 21). Le voyant (fig. 22) commence à clignoter pour indiquer que la machine est en préchauffage.
- Quand le voyant reste allumé fixe, la température de la machine a atteint la température idéale pour produire de la vapeur (§ 11 – point 6)
- **Tout de suite après, dans les deux minutes qui suivent** (autrement la machine revient automatiquement à la fonction café) plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 23) en veillant à ne pas immerger la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche fig. 24). Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre(fig. 5). Attention à ne pas vous brûler ! La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 2 minutes à la fois.)
- Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6) et appuyez sur la touche vapeur (fig. 21) pour désactiver la fonction vapeur.
- Versez la mousse de lait ainsi obtenue dans les tasses contenant le café préparé auparavant. Le cappuccino est prêt. Sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

  NOTA 1: *si, juste après avoir préparé le cappuccino et désactivé la fonction vapeur en appuyant sur la touche vapeur (fig. 21), vous appuyez sur la touche (fig. 12) ou (fig. 13) pour demander encore du café, la machine aura une température trop élevée pour faire du café (les voyants verts et clignotent pour indiquer que la température n'est pas bonne). Il faudra attendre une dizaine de minutes que la machine refroidisse un peu.*

  CONSEIL : pour refroidir plus vite, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrez la manette vapeur et laissez sortir l'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants verts et cessent de clignoter.

  NOTA 2: Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage. Procédez de la façon suivante :

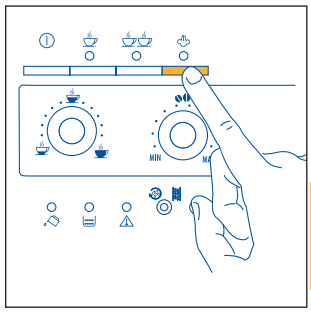


Fig.21

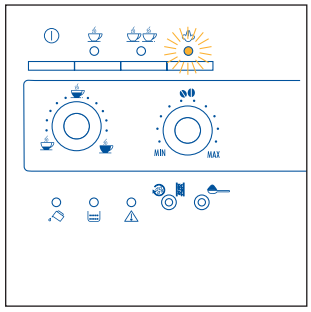


Fig.22

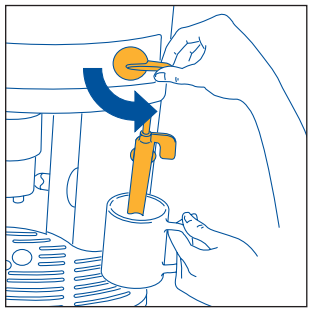


Fig.23

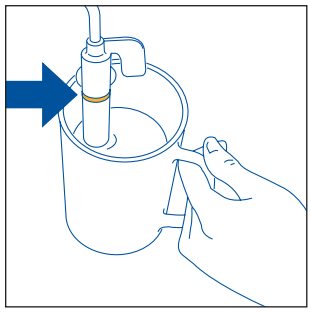


Fig.24

F

- Tournez complètement le robinet vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) et laissez sortir un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes. Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur. IMPORTANT : Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits intérieurs de la buse à cappuccino.
- Tournez le bouton jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tenez d'une main la poignée du tube de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la par le bas (fig. 25).
- Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas (fig. 26)
- Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur.
- Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 27 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.
- Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.
- Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

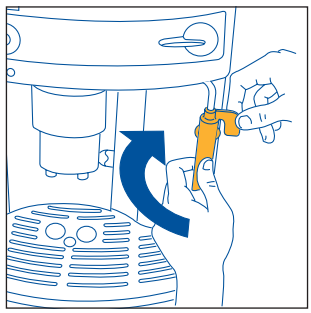


Fig.25

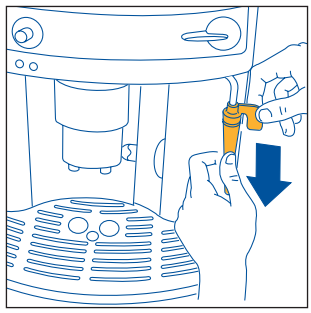


Fig.26

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique!
- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.
- Ne passez JAMAIS aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

10.1 NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre 5, note 7) chaque fois que le voyant s'allume fixe (chap. 12 – point 3).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau.
- L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau. Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous de l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.
- Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 28)

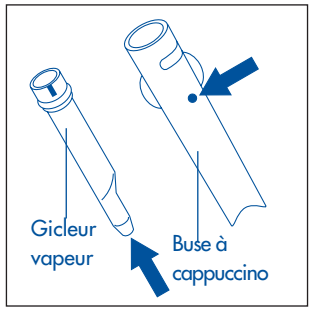


Fig.27

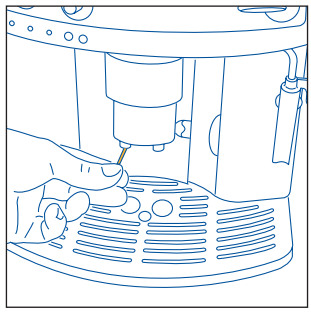


Fig.28

10.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante :

- arrêtez la machine en appuyant sur la touche ⏻ (fig. 4) (sans la débrancher) **et attendez que tous les voyants s'éteignent ;**
- ouvrez le volet de service (fig. 15) ;
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 16) et lavez-les ;
- appuyez de chaque coté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 29) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;

ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.

- lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent. **Ne le passez jamais au lave-vaisselle ;**
- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour éliminer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 30) et aspirez tous les résidus (fig. 31) ;
- Remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne sur l'axe en bas **puis appuyez à bloc et fort sur le symbole PUSH jusqu'au déclic de blocage.**

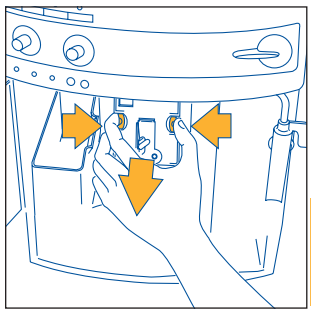


Fig.29

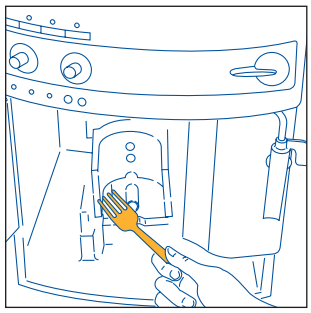


Fig.30

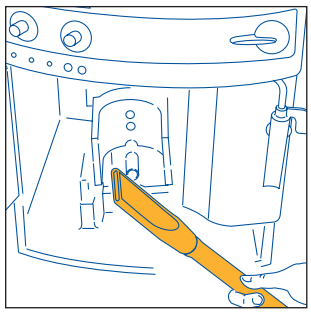
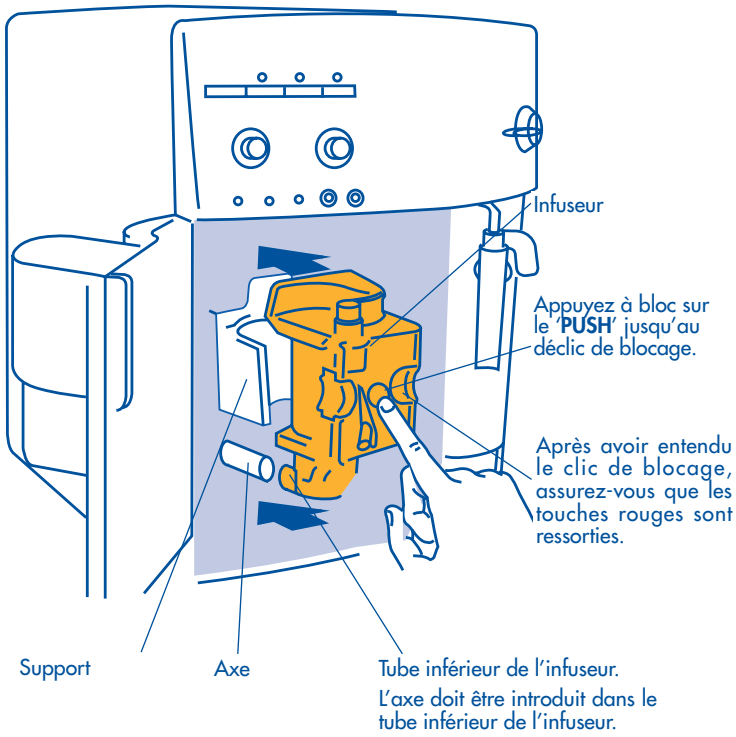
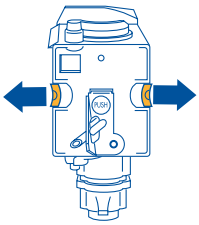


Fig.31

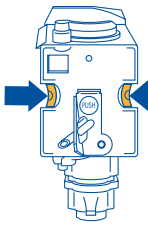

Infuseur
Appuyez à bloc sur le '**PUSH**' jusqu'au déclic de blocage.
Après avoir entendu le clic de blocage, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
Support
Axe
Tube inférieur de l'infuseur.
L'axe doit être introduit dans le tube inférieur de l'infuseur.

Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se fermer.

Les deux touches rouges sont ressorties **CORRECTEMENT**



OUI



NON

Les deux touches rouges ne sont pas ressorties

NOTA 1: : Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au déclic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet ne se fermera pas et vous ne pourrez pas faire marcher la machine (si vous la mettez en marche, le voyant ⚠ restera allumé et clignotera).(chap. 12 - point 9)

NOTA 2: *si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyez fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 32).*

NOTA 3: *si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant. Attendez que tous les voyants s'éteignent, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.*

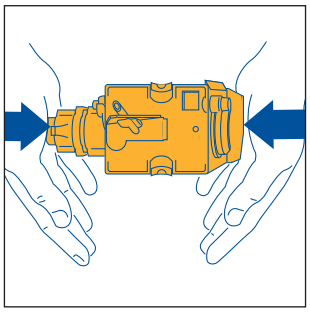


Fig.32

- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc ;
- refermez le volet de service

10.3 DÉTARTRAGE

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent. Quand le voyant commence à clignoter (chap. 12- point 5) il signale qu'il est temps d'effectuer un détartrage.

Nota: Quand le voyant est allumé, la machine peut toujours préparer le café.

Procédez de la façon suivante :

- Versez dans le réservoir (que vous aurez vidé) le contenu d'un flacon de détartrant DURGOL (125ml) et **un litre d'eau**
- posez sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimale de 1,5 l (fig.3) ;
- mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ⏻ (fig. 4).
- attendez que les voyants verts et restent allumés fixes.
- appuyez sur la touche et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes (fig. 14). Le voyant dans la touche s'allume (chap. 11 – point 8) pour indiquer que le programme de détartrage a démarré. (Les voyants et restent éteints pour indiquer que vous ne pouvez pas faire de café).
- tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). La solution détartrante va couler de la buse à cappuccino et remplir le récipient.
- pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.

- au bout de 30 minutes environ, quand le voyant s'allume (chap. 12 – point 1), tournez la manette d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :

- retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- remettez le réservoir à sa place.
- videz le récipient (sous la buse à cappuccino) plein de liquide et remettez-le sous la buse à cappuccino.
- tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). De l'eau chaude sort de la buse et va remplir le récipient.
- quand le réservoir est vide, le voyant s'éteint et le voyant s'allume (chap. 12 – point 1).
- tournez complètement la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.6) et remplissez d'eau claire le réservoir d'eau.
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

  Nota : si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, l'alarme (chap. 12 – point 5) ne se désactivera pas et il faudra tout recommencer.

IMPORTANT : SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.

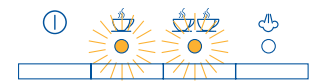
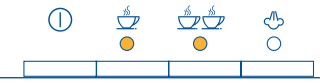
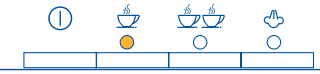
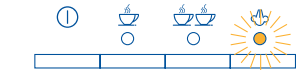
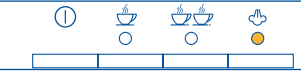
10.4 PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant (chap. 12 – point 5) s'allume au bout d'un certain temps de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement, donc de **réduire la fréquence de détartrage**, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Procédez de la façon suivante :

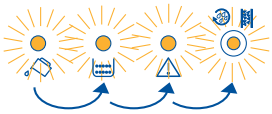
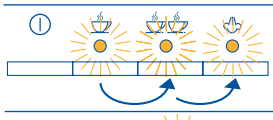
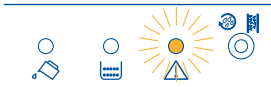
- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes. Ensuite, ressortez-la et attendez 30 secondes environ (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges) ;
- assurez-vous que la machine est arrêtée (tous les voyants éteints) ;
- appuyez sur la touche (fig. 14) **et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes.** Les quatre voyants , , et s'allument.
- appuyez sur la touche (fig. 18) à plusieurs reprises jusqu'à faire s'allumer autant de voyants que de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour faire s'allumer ensemble les 3 voyants , et).
- appuyez sur la touche (fig. 14) pour mémoriser la donnée. La machine est programmée pour avertir quand il est nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

F

11 EXPLICATION DES VOYANTS DE FONCTIONNEMENT NORMAL

	VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION
1		*Les voyants , clignotent*	La machine n'est pas prête (l'eau n'a pas encore atteint la température idéale pour faire le café) Attendez que les voyants s'allument fixes avant de faire du café.
2		*Les voyants , sont allumés fixes*	La machine a atteint la bonne température et elle est prête pour faire le café.
3		*Le voyant est allumé fixe*	La machine fait couler une tasse de café.
4		*Le voyant est allumé fixe*	La machine fait couler deux tasses de café.
5		*Le voyant vapeur clignote*	La machine est en train de chauffer pour atteindre la température idéale et produire de la vapeur. Attendez que le voyant reste allumé fixe avant de tourner la manette vapeur.
6		*Le voyant est allumé fixe*	La machine est prête pour produire de la vapeur. Vous pouvez tourner la manette vapeur.
7		*Le voyant est allumé fixe*	La machine est programmée pour travailler avec du café prémoulu (voir chap. 7).
8		*Le voyant est allumé fixe*	Le programme automatique de détartrage est en cours (voir § 10.3)

12 EXPLICATION DES VOYANTS D'ALARME ET QUE FAIRE QUAND ILS SONT ALLUMÉS?

	VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
1		*Le voyant ◇ est allumé fixe*	Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré	Remplissez le réservoir d'eau (voir § 5, nota 6) et insérez-le jusqu'au bout.
			Le réservoir est sale ou entartré.	Rincez ou détartrez le réservoir.
2		*Le voyant ◇ clignote*	La machine ne parvient pas à faire le café et elle est bruyante.	Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) comme l'indique le § 5 note 10
			Le café sort trop lentement	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (§ 6)
3		*Le voyant ▤ est allumé fixe*	Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été inséré.	Videz le tiroir à marc, exécutez le nettoyage décrit au § 5, nota 7 et réinsérez-le.
			Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré.	Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.
4		*Le voyant ▤ clignote*	La fonction ☕ a été sélectionnée mais la mouture n'a pas été versée dans l'entonnoir.	Versez la mouture comme l'indique le § 7.
			Il n'y a plus de café en grains	Remplissez le réservoir de grains (voir § 4.2)
			Le volet de service est ouvert Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (§ 10.2 – nota 1)	Adressez-vous à un Centre de service De'Longhi
5		*Le voyant ▥ clignote*	Il indique que la machine est entartrée.	Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 10.3.
6		*La machine a fait un bruit anormal et les quatre voyants ◇, ▤, ⚠ et ▥ clignotent en s'alternant.*	L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.	Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine. Appuyez simultanément sur la touche 1 TASSE et 2 TASSES jusqu'à ce que les quatre voyants s'éteignent. Une fois que les quatre voyants seront éteints, vous pourrez ouvrir le volet et insérer l'infuseur (voir § 10.2)
7		*Le voyant ▤ et ⚠ est allumé fixe*	La machine vient d'être mise en marche et l'infuseur n'a pas été inséré correctement, par conséquent le volet est mal fermé.	Appuyez sur le symbole PUSH de l'infuseur jusqu'au déclic de blocage. Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties (§ 10. 2). Refermez le volet de service et appuyez sur la touche ⏻
8		*Les voyants ☕, ☕☕ et ♨ clignotent en s'alternant*	La machine a été mise en marche le robinet de vapeur ouvert.	Tournez complètement le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).
9		*Le voyant ⚠ clignote*	Le volet de service est ouvert	Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (§ 10.2 – nota 1)

F

VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
10	*Le voyant ⚠ est allumé fixe et les voyants verts clignotent*	L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine	Insérez l'infuseur (voir § 10. 2)
		L'intérieur de la machine est très sale.	**Nettoyez soigneusement la machine (voir § 10. 2)**
11	*Le voyant clignote*	L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché.	Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme l'indique le § 7 nota 5 (fig.20).

13 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Si la machine ne fonctionne pas et qu'il y a un voyant d'alarme allumé, vous pouvez facilement identifier la cause et résoudre le problème en consultant le chap. 12. Si, en revanche, aucune alarme n'est allumée, vérifiez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
• **Le café n'est pas chaud**	• Les tasses n'ont pas été pré-chauffées	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses, sur le couvercle (voir § 5, nota 3).
	• L'infuseur est trop froid	Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche (fig. 14) (voir nota 1 du chap. 5).
• **Le café est peu crémeux**	• La machine utilise peu de café pendant l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 5, nota 2).
	• Le café est moulu trop gros	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	• Le café en grains ne va pas	Utilisez du café en grains d'une autre marque.
• **Le café sort trop lentement**	• Le café est moulu trop fin	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	• La machine utilise trop de café pour faire l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) en sens inverse des aiguilles d'une montre
• **Le café sort trop vite**	• Le café est moulu trop gros.	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	• La machine utilise peu de café pendant l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
• **Le café ne coule pas d'une des buses de sortie café.**	• Le trou est bouché.	Raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 28)
• **Vous tournez la manette vapeur, mais la vapeur ne sort pas de la buse à cappuccino.**	• Les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur sont bouchés.	Nettoyez les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur (voir chap. 9 - fig. 27).
• **Vous appuyez sur la touche ☕ ou ☕☕, mais au lieu du café la machine donne de l'eau.**	• La mouture est peut être bloquée dans l'entonnoir.	Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu qui bouche l'entonnoir (voir chap. 7, nota 5) Nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications au §. 10.2).
• **Vous appuyez sur la touche ⏻, mais la machine ne s'allume pas.**	• La machine n'est pas sous tension.	Vérifiez si la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.
• **Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage.**	• La machine est allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée.	Arrêtez la machine (voir § 10. 2) ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.
• **Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café.**	• Vous avez versé trop de café prémoulu.	Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10. 2) Répétez l'opération en utilisant au maximum 1 doseur de café moulu. nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10.2)
	• Vous n'avez pas appuyé sur la touche ☕ et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin.	Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10. 2) Répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche ☕, comme l'indique le chap. 7.
	• Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée.	Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10. 2). Répétez l'opération mais en mettant d'abord la machine en marche.
• **Le café ne sort pas par les buses mais il coule le long du volet de service.**	• Les trous de la buse sont bouchés par du café séché.	Raclez les trous avec une épingle (voir § 10.1, fig. 28).
	• Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller.	Nettoyez bien le tiroir mobile surtout à proximité des charnières

F